# Tiramisu

6 personen

## Ingrediënten

* 500gr mascarpone
* 3el suiker
* 3 eiwitten
* 30ml marsala
* 60ml sterke koffie
* 20 boudoirkoekjes (koekjes)
* cacaopoeder

## Stappen

1. Klop de mascarpone met de suiker tot een luchtige massa waarin de suiker volledig opgelost is.
2. Klop het eiwit stijf. Spatel het voorzichtig door de mascarpone.
3. Meng de koffie met de marsala. Dompel er enkele koekjes in, breek ze in stukken en verdeel ze over 6 glazen. Lepel er wat van het kaasmengsel over. Herhaal dit nogmaals en eindig dan met koek
4. Bestuif de tiramisu met cacaopoeder en zet in de koelkast tot je gaat serveren.

# Appeltaart

4 personen

## Ingrediënten

* 2 appelen
* 2 eieren
* 7el suiker
* 2 zakjes vanillesuiker
* 125gr zelfrijzende bloem
* 3el melk
* 3el olie
* Snuifje zout
* 200ml slagroom
* 2el bloemsuiker
* 80gr boter

## Stappen

1. Meng in een kom de bloem met de suiker, vanillesuiker, het ei, de melk en olie tot een glad deeg. Vet een platte taartvorm van 24 cm diameter in met boter en bestuif met bloem. Doe het deeg erin, strijk het een beetje open met een spatel want het lijkt misschien plakkerig, maar dit komt goed. Het is de bedoeling dat het maar een heel dun laagje deeg is.
2. Schil de appelen, verwijder het klokhuis, snij in vieren en vervolgens in dunne plakjes. Schik de appelplakjes dakpansgewijs in een rondje op de taart.
3. Verwarm de oven voor op 200°C.
4. Smelt de boter in een pannetje met de suiker. Neem van het vuur als de suiker en boter gesmolten zijn, let op dat de boter niet te heet is geworden.
5. Doe er het ei bij en roer tot een glad papje. Lepel dit over de taart en bak de taart gedurende 20 à 25 minuten. Lekker met een toef slagroom erbij.